

AVEC
ETAPES
EN PHOTOS



Cuisine LELLA

Mouskoutchou



95 DA
Seulement

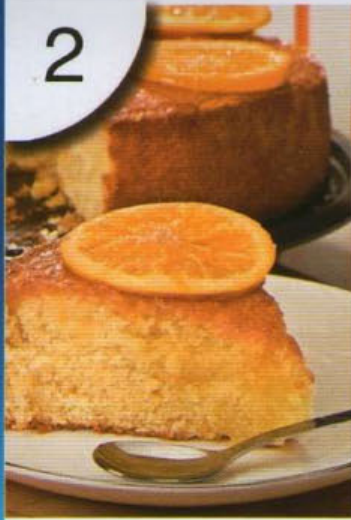


www.cuisinearabe.com

15 Recettes en photos
Faciles à Préparer



M^{me} Insaf
ROUABHI



SOMMAIRE

2- Mouskoutchou à l'orange

4- Mouskoutchou classique

6- Mouskoutchou au yaourt et aux noix de coco

8- Mouskoutchou au yaourt D'abricot

10- Mouskoutchou aux fruits secs

12- Mouskoutchou aux cerises confites

14- Le marbré

16- Mouskoutchou sans gras

18- Mouskoutchou imbibé

20- Mouskoutchou au chocolat

22- Mouskoutchou au miel

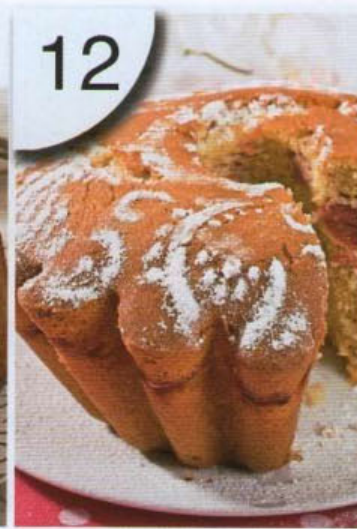
24- mouskoutchou au café

26- Mouskoutchou au citron

28- Mouskoutchou délice au chocolat

30- Mouskoutchou épice





الفهرس

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 2 - موسكوتشو بالبرتقال | 18 - موسكوتشو مشرب |
| 4 - موسكوتشو كلاسيكي | 20 - موسكوتشو بالشكولاتة |
| 6 - موسكوتشو بالياغورت و جوز الهند | 22 - موسكوتشو بالعسل |
| 8 - موسكوتشو بياغورت المشمش | 24 - موسكوتشو بالقهوة |
| 10 - موسكوتشو بالمكسرات | 26 - موسكوتشو بالليمون |
| 12 - موسكوتشو بالكرز المصبر | 28 - موسكوتشو لذيز بالشكولاتة |
| 14 - الرخامي | 30 - موسكوتشو بالتوابل |
| 16 - موسكوتشو بدون دهون | |



Mouskoutchou à l'orange

موسكوتشو بالبرتقال

Ingrédients

- 16 c à soupe de sucre cristallisé
- 5 œufs
- 10 c à soupe d'huile
- 16 c à soupe de jus d'orange
- Zeste de 2 oranges
- 10 c à soupe de farine
- 6 c à soupe de maïzena
- 2 paquets de levure chimique

Sirop :

- 1 verre de sucre
- 1 verre de jus d'orange
- Zeste d'une orange
- Quelques tranches d'orange

المقادير

- 16 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 5 بيض
- 10 ملعقة كبيرة زيت
- 16 ملعقة كبيرة عصير البرتقال
- بشر برتقالتين
- 10 ملاعق كبيرة فرينة
- 6 ملاعق كبيرة ماييزينة
- 2 كيس خميرة كيميائية

الشراب:

- 1 كأس سكر
- 1 كأس عصير البرتقال
- 1 بشر برتقال
- شرائح البرتقال

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180° et préparer les ingrédients.
- 2- Battre énergiquement les œufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange, lorsque'il double de volume, ajouter l'huile, le jus d'orange, et le zeste sans cesser de battre.
- 3- Incorporer délicatement la farine, la maïzena et la levure tamisées à l'aide d'une spatule en bois.
- 4- Verser le mélange dans un moule beurré et enfariné et enfourner 35 à 40 mn. Piquer avec une lame de couteau pour surveiller la cuisson.
- 5- Entre temps, préparer un sirop léger avec le sucre, le jus, le zeste et les rondelles d'orange. Laisser cuire pendant 10 mn.
- 6- Sortir le gâteau du four, l'arroser de sirop (ce dernier doit être tiède) et garnir avec les rondelles d'orange.

كيفية التحضير

- 1- سخني الفرن بدرجة 180° و حضري المقادير.
- 2- أخفقي البيض مع السكر حتى يبيض الخليط عندما يتضاعف حجمه، أضيفي الزيت، عصير و بشر البرتقال مع مواصلة الخفق.
- 3- أضيفي الفرينة، الماييزينة و الخميرة الكيميائية المغربلتين و اخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- 4- أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و ادخليه فرن ساخن مدة 35 إلى 40 د. راقبي الطهي بشفرة السكين.
- 5- في حين، حضري شرابا بالسكر، العصير، البشر، و شرائح البرتقال، إطهي الكل مدة 10 د.
- 6- أخرجي الكعك من الفرن، اسكبي عليه الشراب (هذا الأخير يجب أن يكون دافئ) وزينه شرائح البرتقال.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



5

Mouskoutchou Classique

موسكوتشو كلاسيكي

Ingrédients

- 6 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de lait
- 1 verre d'huile
- 2 paquets de levure chimique
- Le zeste d'1 citron
- 3 verres de farine

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180° et préparer les ingrédients.
- 2- Battre énergiquement les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 3- Sans cesser de battre, ajouter l'huile et le zeste.
- 4- Verser le verre de lait.
- 5- Incorporer délicatement la farine et la levure tamisées et mélanger à l'aide d'une spatule en bois.
- 6- Verser dans un moule beurré et enfariné, et enfourner de 35 à 40 mn. Piquer avec une lame de couteau pour surveiller la cuisson, la lame est sèche lorsque le gâteau est cuit.

المقادير

- 6 بيض
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس حليب
- 1 كأس زيت
- 2 كيس خميرة كيميائية
- بشر ليمونة
- 3 كؤوس فرينة

كيفية التحضير

- 1- سخني الفرن بدرجة 180° و حضري المقادير.
- 2- أخفقي البيض مع السكر حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه.
- 3- أضيفي الزيت و بشر الليمون مع الخفق.
- 4- أسكبي كأس الحليب.
- 5- أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية المغربلتين و اخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- 6- أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، و ادخليه في فرن ساخن مدة 35 إلى 40 د. راقبي الطهي بشفرة السكين، عند خروجها جافة فقد اكتمل الطهي.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



5

Mouskoutchou au yaourt et aux noix de coco

موسكوتشو باليغورت و جوز الهند

Ingrédients

- 5 œufs
- 2 pots de yaourt nature goût noix de coco (1pot de yaourt = 1 mesure)
- 2 mesures d'huile
- 1 mesures de sucre
- 4 mesures de farine
- 2 paquets de levures

Décoration :

- Pépites de chocolat
- 1 verre de noix de coco
- Confiture d'abricots

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°, battre les œufs avec le sucre et l'huile jusqu'à blanchissement du mélange.
- 2- Verser le yaourt.
- 3- Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger avec une spatule en bois. Puis ajouter les pépites de chocolat.
- 4- Verser la préparation dans un moule beurré et enfariné. Diminuer la température à 160° et enfourner pendant 45 mn.
- 5- Dans une poêle et à feu très doux, faire revenir la noix de coco pendant 5 mn.
- 6- À la sortie du four, tartiner le gâteau de confiture et parsemer de noix de coco.

المقادير

- 5 بيض
- 2 علب ياغورت بذوق جوز الهند (1 علبة ياغورت = 1 كيله)
- 2 كيله زيت
- 1 كيله سكر
- 4 كيله فرينة
- 2 كيس خميرة كيميائية

التزيين :

- حبيبات الشكولاتة
- 1 كأس جوز الهند
- مربى المشمش

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°، أخفقي البيض مع السكر و الزيت حتى يبيض الخليط.
- 2- أسكبي الياغورت
- 3- أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية المغرلتين و اخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية. ثم أضيفي حبيبات الشكولاتة.
- 4- أسكبي التحضير في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة. أخفضي درجة الحرارة إلى 160° ثم أدخله الفرن مدة 45 د.
- 5- في مقلاة و على نار جد هادئة، حمسي جوز الهند مدة 5 د.
- 6- عند إخراجها من الفرن، إطلي الكعكة بالمربى و ذري عليها جوز الهند.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Mouskoutchou au yaourt d'abricot

موسكوتشو بياغورت المشمش

Ingrédients

- 4 œufs
- 1 verre ras de sucre cristallisé
- 1 verre moins un doigt d'huile
- 1 pot de yaourt gout abricot
- 2 c à s de lait en poudre
- 1 paquet et demi de levure chimique
- 1 poignée de raisins secs trempés dans de l'eau chaude et égouttés
- 2 verres et ½ de farine

المقادير

- 4 بيض
- 1 كأس ممسوح سكر مسحوق
- 1 كأس إلا أصبع زيت
- 1 علبة ياغورت بذوق المشمش
- 2 ملاعق كبيرة حليب غبرة
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 1 حفنة عنب جاف منقوع في ماء ساخن و مقطر
- 2 كؤوس و ½ فرينة

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four.
- 2- A l'aide d'un batteur électrique battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 3- Ajouter progressivement l'huile.
- 4- Ajouter le pot de yaourt et le lait en poudre. Incorporer la farine et la levure tamisées. Bien mélanger avec une spatule en bois.
- 5- Incorporer les raisins secs en mélangeant.
- 6- Beurrer et fariner un moule. Verser le mélange puis enfourner à 160° pendant 40 mn.

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن.
- 2- بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض مع السكر حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه.
- 3- أضيفي الزيت التدريجياً.
- 4- أضيفي علبة الياغورت و حليب الغبرة. أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية المغرلتين و اخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- 5- أضيفي العنب الجاف مع الخلط.
- 6- إدهني مول بالزبدة و رشيه بالفرينة. أسكبي الخليط ثم اطهيه بدرجة 160° مدة 40 د.



Mouskoutchou aux fruits secs

موسكوتشو بالمكسرات

Ingrédients

- 250 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 paquet de vanille
- 1 paquet et demi de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 100 g de fruits secs grillés et concassés (noix, noisette, cacahuètes ...)
- 100 g de raisins secs trempés dans de l'eau chaude et égouttés

المقادير

- 250 غ زبدة طرية
- 250 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 1 كيس فانيليا
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- 250 غ فرينة
- 100 غ مكسرات محمصة و مهروسة (جوز، بندق، كاوكاو ...)
- 100 غ عنب جاف منقوع في ماء ساخن و مقطر

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.
- 2- Dans un saladier et à l'aide d'un batteur électrique, travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 3- Ajouter les œufs un à un tout en continuant à battre puis la vanille.
- 4- Incorporer le sel, la farine et la levure tamisées et mélanger délicatement avec une spatule en bois. Ajouter les raisins secs et les fruits secs.
- 5- Bien mélanger puis préparer un moule beurré et enfariné.
- 6- Verser le mélange dans le moule puis enfourner à 180° pendant 35 mn. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau.

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°.
- 2- في وعاء و بواسطة خلاط كهربائي، أخلطي السكر مع الزبدة حتى الحصول على خليط يشبه الكريمة.
- 3- أضيفي البيض تدريجيا مع مواصلة الخفق ثم أضيفي الفانيليا.
- 4- أضيفي الملح، الفرينة و الخميرة الكيميائية المغربلتين و اخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية. أضيفي العنب الجاف و المكسرات.
- 5- أخلطي جيدا ثم حضري مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.
- 6- أسكيبي الخليط في المول ثم أدخله الفرن بدرجة 180° مدة 35 د. راقبي الطهي



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Mouskoutchou aux cerises confites

موسكوتشو بالكرز المصبر

Ingrédients

- 125 gr de margarine ramollie
- 125 gr de sucre cristallisé
- ½ c à c de cannelle
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 1 c à c de zeste de citron
- 250 gr de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 50 gr d'amande en poudre
- 4 c à s de lait
- 1 boîte de cerises confites égouttées

المقادير

- 125 غ مرجرين طرية
- 125 غ سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- قرصة ملح
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة بشر الليمون
- 250 غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 50 غ لوز غبرة
- 4 ملاعق كبيرة حليب
- 1 علبة كرز مصبر مقطر

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.
- 2- Mélanger en pommade la margarine et le sucre. Incorporer les œufs, la cannelle, le sel et le zeste de citron.
- 3- Incorporer la farine et la levure tamisées. Mélanger avec une spatule.
- 4- Ajouter les amandes en poudre et le lait.
- 5- Dans un moule beurré et fariné, verser la moitié de la préparation, disposer les cerises confites.
- 6- Verser dessus l'autre moitié de la préparation. Puis enfourner à 180°. Avant de servir saupoudrer de sucre glace.

كيفية التحضير

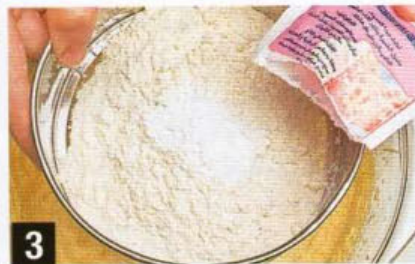
- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°.
- 2- أخلطي المرجرين و السكر حتى الحصول على خليط كالمرهم. أضيفي البيض، القرفة، الملح و بشر الليمون.
- 3- أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية، أخلطي بالملعقة.
- 4- أضيفي غبرة اللوز و الحليب.
- 5- في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، أسكبي نصف التحضير، ضعي الكرز المصبر.
- 6- أسكبي النصف الآخر من التحضير ثم أدخلها الفرن بدرجة 180°. قبل التقديم ذريه بالسكر الناعم.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Ingrédients

- 4 œufs (séparer les jaunes des blancs)
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de sucre cristallisé
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 paquets de sucre vanille
- 2 paquets et ½ de levure chimique
- 500 g de pépites de chocolat
- 300 g de cacao

المقادير

- 4 بيض (فرقي الصفار عن البياض)
- 200 غ زبدة ذائبة
- 200 غ سكر مسحوق
- 200 غ فريضة
- قرصة ملح
- 2 كيس سكر فانيليا
- 2 كيس و نصف خميرة كيميائية
- 500 غ حبيبات الشكولاتة
- 300 غ كاكاو

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.
- 2- Dans un récipient, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Verser le beurre fondu et le sucre vanille tout en continuant à battre.
- 3- Ajouter la farine, le sel et la levure tamisée.
- 4- Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à la première préparation avec une cuillère en bois.
- 5- Ajouter le cacao tamisé au ¾ de la préparation.
- 6- Verser la préparation de base dans un moule beurré et enfariné puis verser dessus la préparation au cacao pour un effet marbré. Enfourner à 100° pendant 40 mn. Décorer de pépites de chocolat.

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°.
- 2- في وعاء، أخفقي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه. أسكبي الزبدة الذائبة و السكر فانيليا مع مواصلة الخفق.
- 3- أضيفي الفريضة، الملح و الخميرة الكيميائية المغرلتين.
- 4- أخفقي بياض البيض كالثج، أضيفيهم للخليط السابق و اخلطي برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- 5- أضيفي الكاكاو المغرل إلى ¾ من الخليط.
- 6- أسكبي التحضير الأول في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريضة، اسكبي فوقه خليط الكاكاو لإعطاء شكل رخامي. أدخليه الفرن بدرجة 100° مدة 40 د. زيني بحبيبات الشكولاتة.



1



2



3



4



5



6

Mouskoutchou sans gras

موسكوتشو بدون دهون

Ingrédients

- 1 verre d'œuf
- $\frac{3}{4}$ verre de sucre cristallisé
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de vanille
- 1 verre de farine

Préparation

- 1- Battre les œufs à l'aide d'un batteur électrique.
- 2- Verser le sucre tout en continuant à battre environ 20 mn.
- 3- Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la vanille.
- 4- Incorporer la farine et la levure tamisées.
- 5- Bien mélanger. Beurrer et enfariner un moule.
- 6- Verser le mélange dans le moule puis enfourner à 160° pendant 30 mn.

المقادير

- 1 كأس بيض
- $\frac{3}{4}$ كأس سكر مسحوق
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا
- 1 كأس فرينة

كيفية التحضير

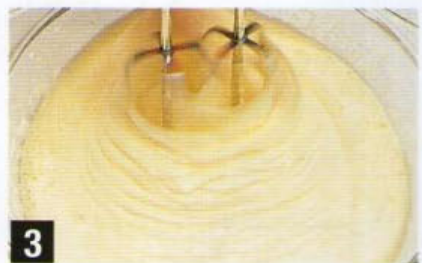
- 1- أخفقي البيض بواسطة خلاط كهربائي.
- 2- أسكبي السكر مع مواصلة الخفق حوالي 20 د.
- 3- أكمل الخفق حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه. أضيفي الفانيليا.
- 4- أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية المغرلتين.
- 5- أخلطي جيدا ثم ادهني مول بالزبدة و رشيه بالفرينة.
- 6- أسكبي الخليط في المول ثم اطهيه بدرجة 160° مدة 30 د.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Mouskoutchou imbibé

موسكوتشو مشرب

Ingrédients

1^{er} mélange :

- 2 verres de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 verre d'eau
- 3 c à s de cacao

2^{ème} mélange :

- 5 œufs
- 15 c à s de farine
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- La vanille

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients.
- 2- À l'aide d'un batteur électrique travailler le sucre, l'huile, l'eau et le cacao.
- 3- Laisser un verre de ce mélange de côté pour imbiber le mouskoutchou.
- 4- Incorporer les œufs battus et la vanille au mélange restant.
- 5- Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger avec une spatule en bois puis verser cette préparation dans un moule beurré et enfariné. Enfourner à 160° pendant 10 mn.
- 6- Imbiber le gâteau de sirop à la sortie du four. Le laisser absorber.

المقادير

الخليط 1 :

- 2 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس زيت
- 1 كأس ماء
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو

الخليط 2 :

- 5 بيض
- 15 ملعقة كبيرة فريضة
- 1 كيس و نصف خميرة كيميائية
- فانيليا

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير.
- 2- بواسطة خلاط كهربائي أخلطي السكر مع الزيت، الماء و الكاكاو.
- 3- إحتفظي بكأس من الشراب لنسقي به الموسكوتشو.
- 4- أضيفي البيض المخفوق و الفانيليا للخليط المتبقي.
- 5- أضيفي الفريضة و الخميرة المغرلتين و أخلطي بواسطة ملعقة خشبية. أسكبي هذا التحضير في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريضة. أدخلها الفرن مدة 40 د بدرجة 160°.
- 6- إسقي الموسكوتشو بالشراب فور إخراجها من الفرن. أتركه يتشرب.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



5

Mouskoutchou au chocolat

موسكوتشو بالشكولاتة

Ingrédients

- 1 verre et ½ de farine
- 1 paquet de levure chimique
- ½ verre de cacao
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 pot de yaourt nature
- 2 œufs
- 1 verre de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Le glaçage :

- 80 g de chocolat noir
- 2 c à s de yaourt nature
- ½ verre de sucre glace
- 50 g de beurre

المقادير

- 1 كأس و نصف فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- ½ كأس كاكاو
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 علبة ياغورت طبيعي
- 2 بيض
- 1 كأس زبدة ذائبة
- 1 قرصة ملح
- الطلاء :
- 80 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق كبيرة ياغورت طبيعي
- ½ كأس سكر ناعم
- 50 غ زبدة

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.
- 2- Tamiser la farine, la levure et le cacao. Ajouter le sucre et le sel.
- 3- Dans un autre récipient, battre les œufs, le yaourt nature puis verser le beurre fondu.
- 4- Incorporer ce mélange au premier et battre le tout.
- 5- Verser cette préparation dans un moule beurré et enfariné. Enfourner à 100° pendant 40 mn.
- 6- **Glaçage :** Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre et le sucre glace, ajouter le yaourt et bien remuer. Laisser refroidir puis étaler le glaçage sur le gâteau à la sortie du four.

Remarque : Si vous possédez un moule plus grand, doublez les ingrédients.

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°.
 - 2- غربلي الفرينة، الخميرة الكيميائية و الكاكاو. أضيفي السكر و الملح.
 - 3- في وعاء آخر، أخفقي البيض، الياغورت الطبيعي ثم أسكبي الزبدة الذائبة.
 - 4- أضيفي هذا الخليط للأول و اخفقي الكل.
 - 5- أسكبي هذا التحضير في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و ادخليه الفرن درجته 100° مدة 40 د.
 - 6- **الطلاء :** ذوبي الشكولاتة في حمام مائي مع الزبدة و السكر الناعم، أضيفي الياغورت و حركي جيدا، دعيه يبرد ثم اطلي به الكعكة عند إخراجها من الفرن.
- ملاحظة :** إذا كان المول كبير، ضاعفي المقادير.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Mouskoutchou au miel

موسكوتشو بالعسل

Ingrédients

- 5 œufs (séparer les jaunes des blancs)
- ½ verre de sucre cristallisé
- 5 c à s de miel
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de farine

Glaçage :

- 100 g de chocolat noir
- 40 g de beurre
- 3 c à s d'eau glacée
- 80 g de sucre glace

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°. Travailler le sucre et le beurre en une crème puis ajouter les jaunes d'œufs.
- 2- Ajouter le miel tout en battant.
- 3- Incorporer la farine et la levure chimique tamisées, et monter les blancs d'œufs en neige.
- 4- Ajouter les blancs et mélanger délicatement.
- 5- **Préparer le glaçage :** fondre le chocolat au bain marie, ajouter le sucre, l'eau glacée puis retirer du feu et ajouter le sucre glace tamisé, remettre à feu très doux en mélangeant jusqu'à obtention d'un liquide.
- 6- Etaler le glaçage sur le Mouskoutchou à la sortie du four.

المقادير

- 5 بيض (فرقي الصفار عن البياض)
- ½ كأس سكر مسحوق
- 5 ملاعق كبيرة عسل
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 150 غ زبدة طرية
- 150 غ فرينة

الطلاء :

- 100 غ شكولاتة سوداء
- 40 غ زبدة
- 3 ملاعق كبيرة ماء مثلج
- 80 غ سكر ناعم

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°. إعملي السكر والزبدة حتى الحصول على خليط كريمي ثم أضيفي صفار البيض.
- 2- أضيفي العسل مع الخلط.
- 3- أضيفي الفرينة و الخميرة المغرلتين ثم اخفقي بياض البيض على شكل ثلج.
- 4- أضيفي البياض و اخلطي برفق.
- 5- **حضري الطلاء :** ذوبي الشكولاتة في حمام مائي أضيفي السكر، الماء المثلج، انزعها من النار و أضيفي السكر الناعم المغربل، ضعها على نار جد هادئة و حركي حتى الحصول على سائل.
- 6- أخرجي الموسكوتشو من الفرن و اطلبيه بالطلاء.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Mouskoutchou au café

موسكوتشو بالقهوة

Ingrédients

- 3 œufs (séparer les jaunes des blancs)
- ¾ de verre de sucre cristallisé
- ½ verre de lait
- ½ verre d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 verre et ½ de farine
- 1 paquet et ½ de levure chimique
- 1 paquet de vanille

Sirop :

- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 c à s de cacao
- 1 c à s de café soluble
- 1 c à c de jus de citron
- 1 verre d'eau

المقادير

- 3 بيض (فرقي الصفار عن البياض)
- ¾ كأس سكر مسحوق
- ½ كأس حليب
- ½ كأس زيت، قرصة ملح
- 1 كأس و ½ فرينة
- 1 كيس و ½ خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا

الشراب :

- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان
- 1 ملعقة صغيرة عصير الليمون
- 1 كأس ماء

Préparation

- 1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 2- Ajouter l'huile, le lait, la vanille et le sel tout en mélangeant.
- 3- Tamiser la farine avec la levure chimique puis les incorporer.
- 4- Verser dans un moule beurré et enfariné, puis enfourner à 160° pendant 40 mn.
- 5- Préparer le sirop : en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole et en remuant jusqu'à ébullition.
- 6- Arroser le gâteau de sirop à la sortie du four.

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير و سخني الفرن بدرجة 180°. أخفقي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه.
- 2- أضيفي الزيت، الحليب، الفانيليا و الملح مع الخلط.
- 3- غربلي الفرينة و الخميرة ثم أضيفهم إلى الخليط.
- 4- أسكبيه في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، ثم أدخله الفرن بدرجة 160° مدة 40 د.
- 5- حضري الشراب : بخلط جميع المقادير في قدر و التحريك حتى الغليان.
- 6- أسكبي الشراب على الموسكوتشو عند إخراجه من الفرن.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6

Mouskoutchou au citron

موسكوتشو بالليمون

Ingrédients

- 5 œufs
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'huile
- 1 c à c de zeste de citron
- Le jus d'1 citron
- 2 paquets de levure chimique
- 1 c à s de lait en poudre
- farine

Sirop :

- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de jus de citron
- Zeste de citron
- 4 tranches de citron

Préparation

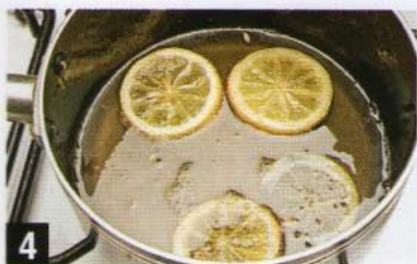
- 1- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 2- Ajouter l'huile, le lait en poudre, le zeste et le jus de citron, la farine et la levure tamisées et bien mélanger.
- 3- Verser dans un moule beurré et enfariné et enfourner à 180° pendant 40 mn.
- 4- Préparer le sirop dans une casserole en mélangeant tous les ingrédients, et laisser bouillir jusqu'à épaississement léger.
- 5- Arroser le gâteau du sirop.
- 6- Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace afin de former des dessins à l'aide d'une feuille en plastique.

المقادير

- 5 بيض
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زيت
- 1 ملعقة صغيرة بشر الليمون
- عصير ليمونة
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة حليب غبرة
- فرينة
- الشرب :
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس عصير الليمون
- بشر ليمونة
- 4 شرائح ليمون

كيفية التحضير

- 1- أخفقي البيض مع السكر حتى يبيض الخليط و يتضاعف حجمه .
- 2- أضيفي الزيت، الحليب غبرة، بشر و عصير الليمون، الفرينة و الخميرة الكيميائية المغربلتين و اخلطي جيدا .
- 3- أسكبيه في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و أدخله الفرن بدرجة 180° مدة 40 د .
- 4- حضري الشراب في طنجرة بخلط جميع مقادير الشراب، و اتركي الكل يغلي حتى يعقد قليلا .
- 5- أسكبي الشراب على الكعكة .
- 6- أتركيه يبرد و ذري السكر الناعم مع تشكيل رسوم بواسطة ورقة بلاستيكية .



Mouskoutchou délice au chocolat

موسكوتشو لذيذ بالشكولاتة

Ingrédients

- 4 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de lait
- 125 g de beurre ramolli
- 2 c à s de cacao
- 100 g de chocolat noir
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 2 paquets de levure chimique
- 1 paquet de vanille
- 2 verres et ½ de farine

المقادير

- 4 بيض
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس حليب
- 125 غ زبدة طرية
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 100 غ شكولاتة سوداء
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا
- 2 كؤوس و ½ فرينة

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180° et préparer les ingrédients.
- 2- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 3- Séparer les jaunes d'œufs des blancs, et monter les blancs en neige, dans un autre récipient travailler en pommade le beurre avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs tout en battant, verser un verre de lait.
- 4- Ajouter le cacao tamisé, le chocolat noir fondu, la vanille et mélanger. Incorporer la farine, le bicarbonate et la levure tamisées, ajouter les blancs d'œufs et mélanger délicatement.
- 5- Verser le mélange dans un moule beurré et en enfariné et enfourner. Etaler le glaçage sur gâteau à la sortie du four (voir page 22)
- 6- Laisser refroidir, puis disposer une feuille dessous en découpant les « fleurs » et saupoudrer le sucre glace.

كيفية التحضير

- 1- سخني الفرن بدرجة 180° و حضري المقادير.
- 2- ذوّبي الشوكولاتة في حمام مائي.
- 3- فرّقي بياض البيض عن الصفار و اخفقي بياض البيض على شكل ثلج، في وعاء آخر أخلطي الزبدة مع السكر على شكل مرهم، أضيفي صفار البيض مع الخفق ثم اسكبي الحليب.
- 4- أضيفي الكاكاو المغربل، الشكولاتة الذائبة، الفانيليا و اخلطي. أضيفي الفرينة، البيكاربونات و الخميرة الكيميائية المغرلتين، أضيفي بياض البيض و اخلطي برفق.
- 5- أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و أدخله الفرن. عند إخراجه إطلية بالطلاء المحضر (أنظري الصفحة 22).
- 6- أتركه يبرد ثم ضعي ورقه بلاستيكية بالأزهار و ذري السكر الناعم.



Mouskoutchou épicié

موسكوتشو بالتوابل

Ingrédients

- 150 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre cristallisé
- 4 œufs légèrement battus
- 2 paquets de levure chimique
- ½ verre de cacao
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- ½ c à c de girofle moulu
- ½ c à c de noix de muscade
- 1 verre de lait
- 2 verres et ½ de farine

Sirop :

- 1 verre de sucre
- ½ verre d'eau
- ½ c à c de girofle moulu
- ½ c à c de noix de muscade

المقادير

- 150 غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر مسحوق
- 4 بيض مخفوق برفق
- 2 كيس خميرة كيميائية
- ½ كأس كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ½ ملعقة صغيرة قرنفل مرحي
- ½ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 1 كأس حليب
- 2 كؤوس و ½ فرينة
- الشراب :
- 1 كأس سكر
- ½ كأس ماء
- ½ ملعقة صغيرة قرنفل مرحي
- ½ ملعقة صغيرة جوزة الطيب

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre en pomade, ajouter le sucre, les œufs tout en mélangeant avec le lait.

3- Tamiser la farine, le bicarbonate, le cacao et la levure chimique et les ajouter au mélange avec le girofle et la noix muscade.

4- Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène puis verser le mélange dans un moule beurré et enfariné puis enfourner à 180° pendant 35 à 40 mn.

5- Préparer le sirop : Dans une casserole mettre tous les ingrédients. Porter à l'ébullition et laisser jusqu'à épaississement du mélange.

6- Arroser le gâteau de sirop tiède à la sortie du four.

كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الزبدة على شكل مرهم، أضيفي السكر، البيض و الحليب مع الخلط.
- 3- غربلي الفرينة، البيكربونات مع الخميرة الكيميائية و الكاكاو و أضيفهم إلى الخليط مع القرنفل و جوزة الطيب.
- 4- أخلطي حتى الحصول على خليط متجانس ثم اسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و أدخلها الفرن بدرجة 180° مدة 35 إلى 40 د.
- 5- حضري الشراب : في طنجرة ضعي جميع المقادير. ضعي الكل يغلي حتى يعقد الشراب.
- 6- عند إخراج الكعكة من الفرن إسقيها بالشراب الدافئ.



1



2



3



4



www.cuisinearabe.com



6



Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction

www.cuisinearabe.com

31, Rue Ouazène Mohamed
- Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99
tous les contenus dans ce livre ne peut être reproduit à



مطبخ
مصرية



المطبخ الأمينة

موسكووتشو



Dépot légal : 4503 - 2011



www.cuisinearabe.com

وصفة مصورة
سهلة التحضير

15